# PROCEDURA DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ALL'INTERNO DEI LUOGHI DI LAVORO (NON SANITARI)

**PREMESSA**

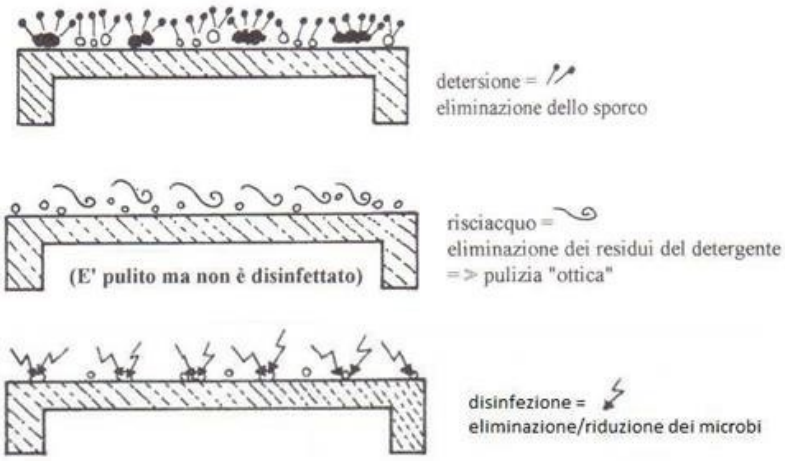
La presente procedura è stata sviluppata allo scopo di fornire alcune indicazioni riguardo le corrette modalità di pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro in strutture non sanitarie, considerando che la pulizia e sanificazione degli ambienti di lavoro, è una delle misure essenziali per la prevenzione del contagio da coronavirus (COVID-19).

**MA CHE DIFFERENZA C'È TRA "PULIRE" E "SANIFICARE"?**

Pulire vuol dire rimuovere meccanicamente il materiale estraneo visibile (polvere, sporco, ecc.) da oggetti e superfici con l'impiego di acqua con o senza l'uso di un detergente. L'acqua ha la funzione di diluire, il detergente di rendere solubile lo sporco e quindi permetterne l'asportazione. Il successo di ogni operazione di pulizia dipende dal tipo di sporco, dalla superficie da pulire, dal prodotto utilizzato e dalla procedura messa in atto.

Sanificare (o disinfettare) significa eliminare o ridurre a livelli di sicurezza i microrganismi patogeni (capaci cioè di indurre una malattia) presenti su materiali.

L'uso del solo disinfettante, senza il precedente uso di prodotti di pulizia, non rimuove lo sporco, e la presenza di materiale di natura organica o grassa impedisce l'efficacia del prodotto stesso.




È fondamentale utilizzare ogni prodotto con le modalità e le concentrazioni riportate in etichetta e ricordare che:

- Non bisogna mescolare né prodotti diversi tra loro né detergenti e disinfettanti insieme, poiché il loro uso congiunto potrebbe eliminare l'effetto del disinfettante (oltre che risultare pericoloso). Si può effettuare la pulizia contemporaneamente alla disinfezione solo se si dispone di un prodotto ad azione combinata che contenga al suo interno sia il detergente che il disinfettante.
- I prodotti devono essere conservati nella loro confezione originale con relativa etichetta. Se si effettuano travasi il nuovo contenitore deve essere anch'esso etichettato: non travasare in confezioni di bevande o alimenti per evitare che qualcuno inavvertitamente ingerisca sostanze pericolose.
- L'acqua, in particolare quella sporca, è un ottimo luogo per la moltiplicazione dei batteri, è importante quindi che sia cambiata frequentemente (almeno dopo la pulizia di ogni ambiente o più spesso se questo

risulta essere o più ampio o più sporco). Usando infatti acqua sporca vengono ridistribuiti una maggior quantità di microbi rispetto a quelli che vi erano in precedenza sulle superfici che stiamo pulendo.

- Dopo l'uso, tutto il materiale pluriuso utilizzato deve essere accuratamente lavato, asciugato e riposto negli appositi spazi non accessibili ai non autorizzati.
- Il materiale pluriuso utilizzato nelle aree ad "alto rischio", (quelle con elevato rischio di contaminazione, tipo i servizi igienici), deve essere posto separatamente da quello utilizzato nelle altre aree e, al termine dell'utilizzo, adeguatamente lavato, disinfettato ed asciugato.
- **I rifiuti derivanti dalla pratica delle operazioni di pulizia e sanificazione, devono essere sistemati negli appositi bidoni chiusi individuati per la raccolta.**

**MODALITÀ ORGANIZZATIVE**

La pulizia e sanificazione delle superfici, è potenzialmente attuata con due strategie:
- a cura dei lavoratori del personale ATA incaricato delle pulizie;
- a cura di ditta esterna specializzata.

Per garantire la salute e la sicurezza dei lavoratori incaricati alle operazioni di pulizia giornaliere, si riportano di seguito le indicazioni fornite dal Ministero della Salute, facendo presente che qualora si registrasse un caso di COVID-19 la pulizia e sanificazione sarà comunque affidata a ditta esterna specializzata prima di poter far nuovamente ingresso nei locali.

**MODALITÀ OPERATIVE VALIDE PER TUTTE LE SUPERFICI**

a) Durante tutte le operazioni di pulizia e disinfezione con prodotti chimici, assicurare la ventilazione degli ambienti.
b) Evitare di creare schizzi e spruzzi durante la pulizia ed iniziare dalle aree più pulite verso le più sporche.
c) **Pulire con il detergente** (leggermente alcalino per quasi tutte le superfici, leggermente acido per i bagni). Alla pulizia deve seguire inevitabilmente una **prima fase di risciacquo**, se necessario, per la rimozione dei detergenti e per procedere poi alle successive operazioni di disinfezione.
d) **Disinfettare e decontaminare mediante l'uso di ipoclorito di sodio (candeggina) a una concentrazione di 0,1% dopo pulizia. Per le superfici che possono essere danneggiate dall'ipoclorito di sodio, utilizzare etanolo al 70% (o altri prodotti disinfettanti ad attività virucida) dopo pulizia con un detergente neutro.** Per la disinfezione **utilizzare solo carta usa e getta, spruzzando l'idoneo prodotto direttamente sulla carta e non sulla superficie interessata dall'operazione**. La carta deve essere sostituita ogni qualvolta si passa da un pezzo ad un altro.

*Vanno pulite con particolare attenzione tutte le superfici toccate di frequente, quali porte, maniglie, finestre, vetri, tavoli, interruttori della luce, servizi igienici, rubinetti, lavandini, scrivanie, sedie, tasti, tastiere, mouse, telecomandi, schermi touch, locali mensa, tastiere dei distributori di bevande e snack ecc…*

**MISURE DI PROTEZIONE PER I LAVORATORI**

**Tutte le operazioni di pulizia devono essere condotte da personale provvisto di DPI ovvero almeno mascherine FFP2 ovvero laddove non disponibili 2 mascherine chirurgiche da indossare contemporaneamente e guanti monouso oltre a quelli specifici indicati nella scheda di sicurezza di ciascun prodotto utilizzato**, messe a disposizione dal datore di lavoro.

**Durante la rimozione evitare qualsiasi contatto tra i DPI potenzialmente contaminati e il viso, le mucose o la cute.** Dopo l'uso, i DPI monouso vanno smaltiti in sacchetti chiusi.

**FREQUENZA**

Attualmente, secondo quanto stabilito dalla vigente normativa, sono previste:

- **pulizia e sanificazione giornaliera** (e comunque a fine turno o di due volte il giorno per gli esercizi commerciali) **degli ambienti/aree di lavoro ovvero delle superfici toccate più di frequente**;
- **pulizia e sanificazione degli spazi comuni subito dopo la fruizione** (tavoli della mensa, mezzi di trasporto aziendali ecc…)

**FIRME PER RICEVUTA E PRESA VISIONE DELLA PRESENTE PROCEDURA DA PARTE DEGLI INCARICATI ALLE PULIZIE**

| DATA | NOME E COGNOME | FIRMA PER RICEVUTA |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| **DATA** | **NOME E COGNOME** | **FIRMA PER RICEVUTA** |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |